

『毎日12時にアップ！今日の献立』

◎11/11（水）の給食



ハヤシライスについて

ハヤシライスは、うす切りにした肉と玉ねぎをよく炒め、ケチャップやトマトピューレ、赤ワインなどを加えて煮込んだものをごはんにかけた料理です。給食でも、人気のある料理ですね。ハヤシという名前の由来は、「細切れ肉と野菜を炒めた料理」という意味の「ハッシュ」という英語からきているという説や、「はやしさん」が考えたという説などいろいろあります。洋風料理のようですが、実は日本生まれの料理です。給食では、肉と玉ねぎのほかにも、にんじんやじゃがいもを入れ、大きな釜でじっくり煮込んで作っています。味わっておいしくいただきます。

◎今日の献立は、ハヤシライス（麦ごはん） 牛乳 ヨーグルトあえ です。

